

Wasser bei Fettbrand: Mann verletzt

Braunschweig. Bei einem Brand in einer Imbissbude ist der 24-jährige Betreiber verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, hatte der Mann am Mittwoch gegen 9 Uhr in einer seiner Fritteuse Öl erhitzt, das dann durch Überhitzung in Brand geraten ist. Der Mann tat das, wovon die Feuerwehr immer dringend warnt: Er versuchte den Brand mit Wasser zu löschen. Dadurch kam es zu einer Fettexplosion.



1. Was geschieht mit Öl oder Fett, wenn man es zu stark erhitzt?

2. Beschreibe, was geschieht, wenn man Wasser auf brennendes Öl gibt.

3. Auf welche Eigenschaften des Wassers ist es zurückzuführen, dass Wasser das brennende Öl nicht löscht, sondern dass es zu einer Fettexplosion kommt? Nenne zwei Eigenschaften und begründe.

4. Wie löscht man einen Fettbrand in der Küche gefahrlos?

5. Im Notfall ruft man rasch die Feuerwehr: Telefon: _____!